



CROISSANT CASEIRO

Ingredientes

- 500g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 50g de açúcar
- 10g de sal
- 25g de fermento biológico fresco
- 250ml de leite
- 250g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 1 gema para pincelar

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar e o sal.
- 2) Faça um buraco no centro da mistura e adicione o fermento e o leite morno.
- 3) Misture bem até formar uma massa homogênea.
- 4) Sove a massa por cerca de 10 minutos, até que fique lisa e elástica.
- 5) Cubra a massa com um pano de prato e deixe descansar por cerca de 1 hora, ou até que dobre de tamanho.
- 6) Em uma superfície enfarinhada, abra a massa em um retângulo e espalhe a manteiga amolecida sobre ela.





CROISSANT CASEIRO

Modo de preparo

7) Dobre a massa em três partes, como se fosse uma carta, e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

8) Repita o processo de abrir e dobrar a massa mais duas vezes, deixando descansar na geladeira por 30 minutos entre cada vez.

9) Abra a massa em um retângulo novamente e corte em triângulos.

10) Enrole cada triângulo, começando pela base mais larga, até formar o croissant.

11) Coloque os croissants em uma assadeira forrada com papel manteiga e deixe descansar por mais 30 minutos.

12) Pincele os croissants com a gema batida e leve ao forno preaquecido a 180 graus por cerca de 20 minutos, ou até que fiquem dourados e crocantes.

